

	Lundi midi	Mardi midi	Mardi soir	Mercredi midi	Mercredi soir	Jeudi midi	Jeudi soir	Vendredi midi	Vendredi soir
Du 09 au 15 mars 2026	Fermé	MENU MIEL DU LYCEE EDC Tartare de Lieu Jaune au miel *** Filet de Volaille laqué au miel, sauce agrumes *** Poivre pochée, miel et verveine, glace au miel	Menu d'exception Le Prince de Galie s'invite au lycée Menu proposé par Claudio SEMEDO BORGUES Chef exécutif du restaurant "19.20" 50,00 euros Boissons comprises	*** Flammenkuche *** choucroute Mirabelle flambées glace mirabelle	Menu végétal Velouté de petits pois, émulsion à l'ail des ours et raviole de champignons *** Dôme de légumes rôtis, mousseline de topinambours à la vanille, jus réduit de portobello, noisettes et gelée d'herbes *** Sphère surprise aux agrumes et fruits sautés, mousse coco cacao, perles de pommes	**** Tartare de saumon Jambonnette de volaille aux fruits secs purée de pommes de terre violettes **** Assortiment de fromage	Carpaccio de dorade grise, fraîcheur de fenouil et julienne de pomme *** Bouillabaisse **** Paniers de fraises et sorbet au citron vert basilic	**** Carpaccio de bœuf Steak au poivre pomme pont neuf **** Bavarois fruits rouges	
Du 16 au 22 mars 2026	Fermé	MENU MIEL DU LYCEE EDC Tartare de Lieu Jaune au miel *** Filet de Volaille laqué au miel, sauce agrumes *** Poivre pochée, miel et verveine, glace au miel	Tartare avocat crevette et mangues, pain toasté Gambas flambées au Cognac, risotto crémeux, brunoise de courgettes **** Dessert autour du chocolat & piment d'Espelette	Fermé	Fermé	**** Tartare d'avocat à la mangue **** Dos de cabillaud ratatouille **** au citron Tarte	Menu à choix Œuf meurette ou Rillette de truite *** Filet de bar sautés risotto de riz noir à l'encre de seiche, sauce parmesan, fève, petit pois ou Magret de canard rôti sauce orange, Pommes de terre grenaille Légumes de saisons *** Tartelette exotique ou Mousse au chocolat	**** Feuilleté de noix de pétoncle Fricassée de volaille **** Fruits flambés, chouquettes	
du 23 au 29 mars 2026	Asperges tièdes, sauce mousseline, zeste de citron Ballotine de volaille aux légumes, Jus réduit, pommes grenailles **** Mi-cuit chocolat, glace vanille		La culture et l'art dans l'assiette Brick de thon aux olives **** Focaccia Riz djondjon sauce poulet **** Plateau de fromage Italien	Potage parisien *** côte de veau Clamart **** Edairs coullis de framboise		**** Macédoine de légume **** Dos de cabillaud meunière pommes au four et carottes au cumin. **** Fraises Melba	Cocktail dînatoire	Tartare d'avocat **** Blanquette de veau **** Tartelette au chocolat	
du 30 mars au 05 avril 2026	Rillettes de saumon, toasts grillés **** Filet de volaille aux champignons, écrasée de pomme de terre **** Tartelette aux fruits frais			CCF menu ne peut être divulgué Le		**** Crevettes flambées au pastis **** Navarin printanier semoule aux raisins **** Sablé breton aux fraises		Menu réalisé par nos élèves sur le thème de l'Asie	SOIR Exceptionnellement, nous vous proposons un dîner de Chef Intitulé "Menu de Chef" le menu vous sera communiqué ultérieurement. Menu à 36,00 € boissons comprises.
du 06 au 12 avril 2026	FERIE	**** Pissaladière et mesclun **** Filet de daurade à la provençale, riz pilaf **** Tarte au citron destructurée	Menu examens ne peut être diffusé	CCF menu ne peut être divulgué Le	Menu David Alessandria - MOF 50 EUROS boissons comprises Amusé bouche **** Œuf en gelée / Senteurs marines **** Lotte / Petits pois / Sauce vin blanc **** Cannette en deux cuissons **** Paires / Amandes	**** Crevettes flambées au pastis **** Estouffade de boeuf bourguignon **** Sablé breton pistache framboise		Assiette de crudités **** Burgers au brie de Meaux frites **** Banana Split	
du 13 au 19 avril 2026	Rillettes de saumon, toasts grillés **** Filet de volaille aux champignons, écrasée de pomme de terre **** Tartelette aux fruits frais	**** Pissaladière et mesclun **** Filet de daurade à la provençale, riz pilaf **** Tarte au citron destructurée	Menu examens ne peut être diffusé			**** Beignets de crevette **** Brochette de dinde flan de légumes **** Fruits flambés		Salade du moment **** Contre filet rôti jardinière de légumes **** Œuf à la neige	
	Menus à 14,00 € hors boissons		Menus à 21,00 € hors boissons		Menu à 26,00€ hors boissons		Menu à 36,00€ hors boissons		